



CARLOS MORO
BODEGAS & VIÑEDOS



CM

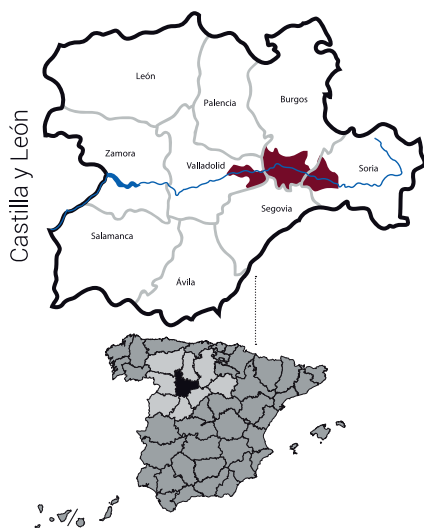
Finca Picón de Zurita 2016

D.O. Ribera del Duero

CM Finca Picón de Zurita, surge de la tradición vitícola de la familia de Carlos Moro que, en esta zona especialmente selecta para el cultivo de viñedo en Olivares de Duero, ha seleccionado la finca más emblemática, donde desde antiguo se cultivan las mejores uvas.

Zurita forma parte de un meandro elevado del río Duero, donde la textura franca del fondo terciario, otorga una importante profundidad a sus viñas de tempranillo, aportando una inigualable complejidad a sus vinos, al vegetar en sucesivas capas sedimentarias sin erosionar. Complejidad que se resalta por un medido paso por bodega de origen francés y americano de diferentes tonelerías, orígenes y tostados.

Viva capa cardenal subido, con tonos amoratados. Nariz de frutas negras ácidas con concentración de tinta china y chocolate negro entre maderas nobles de cedro y ébano, especiados de clavo y café torrefacto. Boca viva de amplio esqueleto de taninos dulces con sensaciones frutales, especiadas, y de madera nueva.



BODEGA CARLOS MORO

Enólogo: Iván de Domingo

Director Técnico: Carlos Moro y Félix González

Añada 2016

Invierno y primavera suaves con acusada sequía, que limitaron de forma importante la producción. Un verano moderadamente caluroso y también muy seco, adelantó la vendimia a la segunda mitad del mes de septiembre, con muy buenos índices de color, una notable concentración y extraordinaria calidad de la uva por los bajos rendimientos.

Viñedo

Viñedo de tempranillo situado a orillas de la margen derecha del río Duero. La finca del Picón de Zurita, está ubicada en un meandro elevado del río, donde los múltiples estratos depositados en su historia geológica, otorgan una inigualable complejidad de matices a su vino. Suelos franco arenosos, con aluvial en superficie, con un clima extremo por su elevada altitud de 750 mt, es una finca llana, cuyo viñedo tiene una edad que regula de forma perfecta su producción, y expresa su terruño.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca Picón de Zurita
Localidad Olivares de Duero (Valladolid)
Superficie 2,39 has
Textura del Suelo Franco-arenoso
Altitud 750 m.
Producción/ha 4.000 kg/ha
Orientación -
Pendiente 0-3%
Año de plantación 2004

Elaboración

Variedad 100% Tempranillo
Vendimia Septiembre
Primera añada 2016
Tipo de elaboración Tradicional en vinos tintos.
Botellas producidas 3.452 botellas
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza Sobre lías finas
Alcohol 14%
Acidez 5.6 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir preferentemente entre 16 y 18°C.

Bodega Carlos Moro

Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta, esta nueva bodega pretende convertirse en una de las referencias vitivinícolas en una región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos.

La D.O.Ca. Rioja es un sello de prestigio en el que se encuentra Bodega Carlos Moro.

Bodega Carlos Moro

Camino Garugele s/n
San Vicente de la Sonsierra, LA RIOJA
España - Spain

www.bodegacarlosmoro.com



www.facebook.com/carlosmororioja
www.twitter.com/carlosmororioja
www.instagram.com/carlosmororioja